

FINE ALPINE DINING

gefüllte Beignet | Kresse-Frischkäselolly
stuffed beignet | cress & cream cheese lolly

1

Tomate
Grüne Paprika | Salatherzen
tomato | green bell pepper
salad hearts

2

Lauch | Kartoffel | Dill
leek | potato | dill

3

Kräuterseitling | Karotte
Buttermilch | Brunnenkresse
french horn mushroom
carrots | butter milk | cress



B L A C K
S H E E P

4

Pastinake | Hafer
Radicchio | Rotweinessig
parsnips | oats
radicchio | red wine vinegar

5

Sellerie | Rotkraut | Haselnuss
celery | red cabbage | hazelnuts

6

Honig | Lavendel
Thymian | Birne
honey | lavender | thyme
pear

Petit Four

Degustationsmenü

6-Gang Degustationsmenü 105 € mit Fleischbegleitung 135 €
auf Wunsch mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung möglich
optional wine or non-alcoholic pairing available on request